

豊富なデリをつまみに一杯...



ちよい呑みセット

3種：¥1,000 (税込¥1,100)  
5種：¥1,227 (税込¥1,350)

選べる  
デリ盛り合わせ  
※通常デリの半量ほど  
Assortment of 5/3 types  
of half-portion delis

お好きな1杯

1 glass of alcohol  
生ビール / ハウスワイン赤・白 /  
ハイボール / レモンサワー  
Beer, Wines (Red or White),  
Whiskey Soda, Lemon sour

■ 選べるデリ3種盛り合わせ ¥727 (税込¥800) ■ 選べるデリ5種盛り合わせ ¥1,000 (税込¥1,100)  
Assortment of 3 types of deli Assortment of 5 types of deli

選べる定番デリ

日替わりのデリもございます！内容はスタッフまでお尋ねください

- **グロッと季節野菜のグリル**  
grilled seasonal vegetables  
季節のお野菜を贅沢にグリル。  
「旬」のお野菜の美味しさを味わっていただけます。
- **アボカドエッグ**  
avocado & egg  
アボカドをシンプルにグリルし、温玉と自家製フレーバーをトッピング。  
トロッとまろやかな味がやみつきになります。
- **旬野菜のスパニッシュオムレツ**  
spanish omelette seasonal vegetables  
色とりどりの旬のお野菜をふんだんに使用した満足感のあるオムレツ。
- **アサリとキャベツのハーブ和え**  
clams and cabbage dressed with herbs  
白ワインで旨みをしっかり引き出したアサリと、  
ふんだんに使ったキャベツをハーブで絡めたご飯とともに合う一品です。
- **自家製昆布出汁の旨みたっぷりイベリコ豚の冷しゃぶサラダ  
～和風梅ジュレ添え～**  
domestic pork belly salad - with japanese plum jelly-  
国産豚を昆布出汁で茹で旨味を閉じ込めました。  
梅肉をベースにして作った和風ジュレで召し上がるとさっぱりとした中にたっぷりの旨味が溢れます。
- **グラスフェッド牛使用スパイシーローストビーフ (+¥110)**  
spicy roast beef -balsamic soy sause-  
ヘルシーな牛肉として知られる、牧草のみを食べて育ったグラスフェッドビーフを、数種類のスパイス  
で漬け込み、低温でじっくり仕上げました。特性のバルサミコ醤油ソースでお召し上がりください。
- **塩麹と昆布出汁で旨味をたっぷりつけたよだれ鶏**  
chicken with salted koji and kelp soup stock  
麹と野菜の液に鶏ムネ肉を浸して、じっくり旨味を閉じ込めながら仕上げました。  
ソースはニンニクとネギの旨味を凝縮させ花山椒がピリッとアクセントに。

もっと食べたい野菜！

サラダボウル

こだわり野菜をもっとむしゃむしゃ食べたい方におすすめ、サラダボウル！  
自慢のデリを選んで、お好みのサラダボウルをお召し上がりください。

- 選べるデリ3種 + サラダ ¥1,182 (税込¥1,300)  
3 deli + salad
- 選べるデリ5種 + サラダ ¥1,364 (税込¥1,500)  
5 deli + salad

選べるドレッシング dressing

- **ビタミン vitamin**  
フルーツいっぱいハッピー気分！
- **プロテイン protein**  
ツナとピーツのみなぎるパワー！
- **デトックス detox**  
海苔ベースでスッキリ爽快！
- **ベジタブル vegetable**  
ズッキーニたっぷり旬の野菜が好き！



自慢のデリを堪能！

大井町1丁目御膳

¥2,200 (税込¥2,420)

Oimachi 1chome gozen

限定  
20食



選べるメイン

グラスフェッド牛を使用したスパイシーローストビーフ  
roast beef

炙りカツオの  
たたき  
seared bonito

高タンパク  
よだれ鶏  
drool chicken

グリル  
野菜  
grilled vegetable

※内容は変更になる場合がございます

〈内容〉選べるメイン料理・雑穀米・お吸い物・お漬物・小鉢デリ10種・ドリンク  
main dish + rice + soup + pickles + 10 small delis + drink

セットドリンク

コーヒー (HOT/ICE) coffee  
紅茶 (HOT/ICE) tea  
黒烏龍茶 (ICE) oolong tea

ご飯もの rice food

アラカルト a la carte



**ホリデービビンバ**  
Holiday bibimbap  
¥1,319 (税込¥1,450)

特製デリ5種と韓国のりに、焦がしニンニク香る自家製の甘辛コチュジャンタレと温泉たまごを絡めてお召し上がりください。



**ローストビーフ丼**  
roast beef bowl  
¥1,500 (税込¥1,650)

グラスフェッドビーフで作った人気の定番デリ“ローストビーフ”を贅沢に丼ぶりで味わえます。



**ブッダボウル**  
buddha bowl  
¥1,319 (税込¥1,450)

野菜や穀物をご飯と一緒に食べられる「ヘルシーサラダボウル」  
ヴィーガン対応。

■ **グリルポテト (ハーブ/ガーリック)** ¥500 (税込¥550)  
grilled potato (herb or garlic)

■ **ホリデーアヒージョ** ¥700 (税込¥770)  
Holiday ajillo

**追加パン** ¥200 (税込¥220)  
bread

**鮮魚のカルパッチョ** ¥700 (税込¥770)  
fresh fish carpaccio

グラスフェッド牛を使用した  
**スパイシーローストビーフ** ¥700 (税込¥770)  
spicy roast beef

**本日のデリ単品 (2人前)** ¥454 (税込¥500)  
today's deli

その他 others

**雑穀米 / 玄米** ¥200 (税込¥220)  
mixed grain rice / brown rice

■ **本日のスープ** ¥200 (税込¥220)  
today's soup

■ **ミニサラダ** ¥200 (税込¥220)  
mini salad

**温泉たまごトッピング** ¥136 (税込¥150)  
hot spring egg topping

Vegan / Vegan 対応 OK

※アレルギー等がある場合は事前にお知らせください。